

Slagerij – Traiteur Dauwe n.v.

Kerst – Nieuwjaar folder 2017-2018

(De folder prijzen geldig vanaf 01 november 2017)

Schoolstraat .7. tel: 09/369.27.21
9270 Laarne fax: 09/366.33.25

E-mail: slagerij.dauwenv@skynet.be

Website: www.slagerijtraiteurdauwe.be

Aperitiefhapjes

→ Warme hapjes: **vanaf 1,25 €st.**

Huisbereide mini bouchées met smaak naar keuze*

→ De smaken: kaas, kaas & broccoli, kaas & hesp, beenhesp & broccoli, spek & erwt, provinciaal,
kip & spinazie, zalm & spinazie

(*zal lang de voorraad sterkt)

→ Koude hapjes:

Een variatie van feestelijke gegarneerde koude toastjes*

1,25 €st.

(*volgens markt aanbod)

→ Aperitiefbordje 1):

7,50 €pers.

- Bonbon van Noorse zalmfilet & gerookte zalm en garnituur
- Mousse van ambachtelijke paté en garnituur
- Gerookte eendenborstfilet met fruit en garnituur

→ Aperitiefbordje 2):

7,50 €pers.

- Ambachtelijke bloedworst met appel en peperkoek
- Noorse zalmfilet met zoete zuiderse tomaat en garnituur
- Rund tartaar met garnituur

→ Aperitiefbordje 3):

7,50 €pers.

- Scampi's in fijne kerrie dressing met garnituur.
- Vlaamse Parma met meloen knikkers en garnituur
- Kasteelhesp met appel en garnituur

→ Aperitiefbordje (vis) 4):

11,00 €pers.

- Duits haring met garnituur
- Grijs garnaal cocktailtje met garnituur
- Rivierkreeftjes cocktailtje met dressing en garnituur

→ Aperitiefschotel v/h huis vanaf 4pers.:

12,50 €pers.

(dit volgens markt aanbod en gans het jaar beschikbaar)

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| - 4 apero glaasjes | - 8 koude hapjes |
| - 4 lepelhapjes | - 4 pers tapas |
| - 4 apero schaaltes | - 4 pers aperitiefgroentjes |

→ Tapasschotel v/h huis vanaf 4pers.:

13,50 €pers.

- Een luxe aperitiefschotel samengesteld met heerlijke tapashapjes m.o. groene & zwarte en gevulde olijven, peppedew's, gamba's met verse look, zon gedroogde tomaatjes, gevulde champignons, geitenkaasjes, aperitiefworstjes v/h huis, chorizo, mortadella, lookbroodjes, enz...

→ Fijn proeversbordje/schoteltjes vanaf 4 pers.:

16,50 €pers.

- Met Spaanse & Italiaanse & huisbereide specialiteiten; lomo sax, chorizo, serrano, salchichon, cecina de vaca, coppa, bacon maison, pancetta, Milano, mortadella.

→ Soepen vanaf 2 pers.:

- Verse tomaten/groentesoep met balletjes **3,00 €pers.**
- Knolseldersoep met beenhesp **4,00 €pers.**
- Waterkers roomsoep (topper) **4,00 €pers.**
- Courgette/kervelsoep **4,00 €pers.**

!!! er word een ½ liter soep per persoon gerekend !!!

→ Koude voorgerechten vanaf 2 pers.:

- Carpaccio van gerookte eendenborst met gestoofd fruit en garnituur **13,95 €pers.**
- Salade van waterkers, granaatappel en gemarineerde kwartelfilet **11,95 €pers.**
- Vlaamse boerenhesp met meloen en garnituur **11,95 €pers.**
- Huwelijk van Noorse gerookte zalmfilet en heilbot met garnituur **11,95 €pers.**
- Garnaalcocktail met Noordzeegarnalen en garnituur **MARKTPRIJS**

→ Warme voorgerechten vanaf 2 pers.:

(opwarm tip: in voorverwarmde oven, 20 à 30 min op 120°C)

- Huisbereide kaaskroketten **1,95 €st.**
- Huisbereide GRIJZE NOORDZEE garnaalkroketten **4,25 €st.**
- Rijk gevulde kaasrollen (kaas of kaas & hesp) **3,25 €st.**
- Koningenhapje (vidé) huisbereid **3,25 €st.**
- Scampi's van de chef (6 stuks) **11,95 €pers.**
- Zeebaarsfilet op een bedje van groentjes met groene asperge **11,95 €pers.**
- Vispannetje (coquille, scampi, tongfilet, kabeljauw en garnaaltjes) **11,95 €pers.**
- Gekruid kabeljauwfilet met fijne groenten/witte wijnsaus **11,95 €pers.**
- Tongrolletjes op bedje van groentjes met witte wijnsaus (topper) **11,95 €pers.**
- Bosduiffilet op bedje van gekaramelliseerde witlof en cranberrysaus **11,95 €pers.**

→ De hoofdgerechten vanaf 2 pers.:

(opwarm tip: in voorverwarmde oven, 30 à 40 min 120°C)

- Duroc haasje (varkenshaasje) met saus naar keuze en groenten **14,95 €pers.**
- Duroc orlof gebraad met saus naar keuze en groenten **12,95 €pers.**
 - saus: champignonsaus, peperroomsaus, trappistensaus, jachtsaus, vleesjus,...
- Rollade van kalfsvlees, spinazie/kaas met jus v/d chef en groenten **19,95 €pers.**
- Franse kalkoenfilet/gebraad met roze peperroomsaus, peertjes en groenten **14,95 €pers.**
- Rollade van malse kipfilet, broccoli/kaas/hesp, Italiaanse saus, appel en groenten **15,95 €pers.**
- Malse Mechelse koekfilet met bosvruchtensaus en groenten **14,95 €pers.**
- Rollade van parelhoenfilet, spinazie/kaas/hesp, portosaus, peer en groenten **17,95 €pers.**
- Franse parelhoen met druivensaus, appel en groenten **16,95 €pers.**
- Franse eendenborstfilet, porto/(lavendel)honing saus, **19,95 €pers.**
- Fazantfilet, wildsaus, appel met veenbessen en groenten **21,95 €pers.**
- Hertenkalf rug filet met porto/bosbessen saus en groentjes **29,95 €pers.**

* Alle gerechten worden vergezeld van seizoen/feest groenten fijn versneden

* Bij alle gerechten kun je een keuze maken van kroketten, gratin aardappelen, frieten en of pommes duchesse.

Typische kerst/oudjaar gerechten

De traditionele kalkoen

→ Farce volgens ambachtelijke recept: mager gevogeltegehakt, champignons, winterkruiden, enz....

→ Het correct bakken van een kalkoen vereist enige vaardigheid en aangepaste apparatuur

→ Om het openbarsten te voorkomen dient men de oventemperatuur aan te passen in de kalkoen zelf, daarom bakken wij de kalkoen na het wegen voor u, het eigenlijk afbakken kan eenvoudig in elke oven

- Gefarceerde kalkoen vanaf +/- 2,5 kg 21,60 €/kg.
- Gefarceerde kip vanaf +/- 2 kg 21,60 €/kg.
- Gefarceerde parelhoen +/- 2 kg 25,60 €/kg.
-

!!! Ben u allergie 's aan bepaalde producten (gluten, lactose, soja, enz...) laat het ons tijdig weten en wij maken een aangepast gerecht !!!

Fondue, gourmet en steen grillen vanaf 2 pers.:

(Gans het jaar beschikbaar, behalve de wildsteengrill en de zee gourmet)

Fondue schotel aan 12,95 €/pers.:

→ Dobbelsteentjes van rundsvlees (dik bil), duroc d'olives haasje, gemarineerde kipfilet, gehaktballetjes, gehaktvinkjes en mini worstjes.

Fondue schotel van het huis aan 15,95 €/pers.:

→ Dobbelsteentjes van gemarineerd rundsvlees (dik bil), gemarineerd duroc d'olives haasje, gemarineerde kipfilet, gemarineerde kalkoenfilet, gemarineerde scampi's en gehaktballetjes.

Kinder fondue aan 6,50 €/pers.:

→ Gemarineerde kippenfilet, gehaktballetjes, gehaktvinkjes en mini worstjes.

Gourmetschotel aan 14,80 €/pers.:

→ Een variatie van kleine stukjes vlees met o.a.: rundsbiefstukje, duroc d'olives haasje, Toscaanse schnitzeltje, hamburgertje, gruyèreburgertje, mini kipsaté, varkens cordon bleu en mini chipolata

Italiaanse gourmetschotel aan 22,95 €/pers.:

→ een variatie van kleine stukjes vlees met o.a.: Siciliaans rundstournedos, kalfstournedos la rosa, gemarineerd lamskroontje, gemarineerde scampi's, gemarineerd kabeljauwhaasje, gemarineerd Noorse zalmfilet, gruyèreburgertje en Jamaicaanse rundsbrochette

Gevogelte gourmet aan 15,95 €/pers.:

→ een variatie van kleine stukjes gevogelte met o.a.: Franse kalkoentournedos, Franse kalkoensaté, gemarineerde kipfilet, kipschnitzel, kippensaté, Thaise kippensaté, kippengyros en gemarineerd kippenkotelet

Kinder gourmet aan 6,50 €/kind.:

→ een variatie van kleine stukjes vlees met o.a.: hamburgertje, Chipolata rolletje, kipfiletje en lolly's

Zeegourmet aan 32,95 €/pers.:

→ een variatie van stukjes vis met o.a.: Tonijnsteak, scampi spie met kruiden, kabeljauwhaasje, Noorse zalmfilet, Sint-Jakobsvruchten op spie, heilbot haasje, scharfilet en 2 reuze gamba's

Wildsteengrill aan 35,20 €/pers.:

→ een variatie van stukjes wild met o.a.: duivenfilet, bosduivenfilet, kwartelfilet, fazantenfilet, hertenkalffilet, reebokfilet, patrijzenfilet en everzwijnfilet

Steengrill aan 22,95 €/pers.:

→ een variatie van zuiver stukjes vlees met o.a.: rundsbiefstuk (dik bil), kalfsoester, lams tournedos, duroc d'olives haasje, kiptournedos, Franse kalkoentournedos, parelhoenfilet en Franse eendenborstfilet

Rauwkostschoteltje met sausjes aan 7,50 €/pers.:

→ Gemengde jong baby sla, tomaatjes, geraspte wortels, geschilde komkommerschijfjes, witte en rode kool in vinaigrette, knolselder in vinaigrette, mayonaise, tartare-, cocktail-, provinciaalse-, champignon- en peperroomsaus

→ keuze van aardappelen aan jullie de keuze: koude aardappelen (natuur), aardappelsalade, krielaardappelen, frieten en of kroketten

!!! opgelet !!! extra kosten waarborgen/huur schotels & bakken & toestellen **!!! opgelet !!!**

- Aluminium schotels 7,50 €st.
- Toestellen (**Huur**) 7,50 €st.
- Bakken 7,50 €st.
- Kaasplanken/glazenschotels 10,00 €st.
- Broodmandjes 10,00 €st.
- Borden, bestek, lei bord vanaf 2,5 €st.

Koude buffetten op schotels

(Gans het jaar beschikbaar)

Buffet 1: Schotel v/d chef aan 19,50 €/pers.:

- Ambachtelijke beenhesp met asperge
- Ambachtelijke boerenhesp met meloen
- Kasteelham met appeltjes in vinaigrette
- Gemarineerde kippenboutje
- ½ tomaat gevuld met hespensalade
- Gebakken varkensroti en rundsgebraad
- Ambachtelijke paté van het huis met uien konfijt
- Huisbereide charcuterie

Buffet 2: Gemengd buffet aan 25,95 €/pers.:

- Gerookte Noorse zalmfilet en heilbotfilet
- Gekookte Noorse zalmfilet met whisky-cocktaildressing-saus
- ½ tomaat gevuld met Zeebrugse grijze garnalensalade
- Perzik gevuld met tonijnsla v/h huis
- Ambachtelijke kasteelhesp met asperge
- Ambachtelijke boerenhesp met meloen
- Scharreleitje gevuld met huisbereide krabsalade
- Kasteel ham met appeltjes in vinaigrette
- Gemarineerde kippenboutje
- Ambachtelijke paté v/h huis met uien konfijt

Buffet 3: Luxe buffet aan 32,95 €/pers.:

- Gerookte Noorse zalmfilet, heilbotfilet en forel
- ½ tomaat gevuld met Zeebrugse grijze garnalen met fijne kruiden
- Perzik gevuld met tonijnslade v/h huis
- ¼ babyananas gevuld met scampi's in curry dressing
- Ambachtelijke kasteelhesp met asperge
- Italiaanse Parma ham met cavailon
- Kasteel ham met appeltjes in vinaigrette
- Gemarineerde kippenboutje
- Ambachtelijke paté van het huis met uien konfijt
- Gebakken rundgebraad en varkensroti
- Assortiment van fijne huisbereide charcuterie
- Slaatje van tomaat en mozzarella
- Assortiment van verschillende tapas

Buffet 4: Noordzee buffet aan 30,95 €/pers.:

- ½ baby ananas met scampi's in curry dressing
- Pêche gevuld met frisse rivierkreeften salade
- Reuze gamba's
- Tomaat gevuld met zeebrugse grijze garnalensalade met fijne kruiden
- Gerookte Noorse zalmfilet, heilbot en forel
- Gekookte Noorse zalmfilet en kabeljauwfilet met whisky cocktaildressing-saus
- Scharreleitje gevuld met huisbereide krabsalade

Buffet 5: Breugelbuffet aan 19,50 €/pers.:

- Tomatensoep met balletjes, droge worstjes, hoofdvlees, 2 soorten paté v/d Chef, bloedworst, gehakt, preparé, rauwe boerenhesp, fricandeau balletjes, kippenboutjes, kaas en rijstpap

Kaasschotel/buffet/plank aan 18,50 €/pers.:

(Gans het jaar beschikbaar)

- Een rijkelijk gevarieerde kaasschotel/buffet van zacht en harde kazen vanuit de Oostenrijkse alpenweides, Franse alpen/Pyreneeën, Spaanse Pyreneeën, Italiaanse Alpen en kazen van bij ons, vergezeld van gedroogd fruit, noten en vers fruit.

Warme beenhesp aan 17,50 €/pers.:

→ Ambachtelijk gekookte beenhesp, versneden ,verpakt en vacuüm (gemakkelijk voor op te warmen), groentebuffet met koude sauzen, 3 warme sauzen (champignon, peperroom en provinciaalse) en de aardappel keuze mag je zelf bepalen.

Warme Spare ribs aan 17,50 €/pers.:

→ Gebakken en gekruide Belgische spare ribs

→ Gemengde sla, tomaat, witte en rode kool in vinaigrette, knolselder met appel in vinaigrette, komkommers in dressing, koude aardappelen (of keuze uit kroketten, frieten en gratin aardappelen)zigeunersaus en mayonaise.

→ Broodjes buffet/schotel/maandjes/brood:

(gans het jaar beschikbaar)

- | | |
|---|-----------|
| - Belegde mini sandwiches/ciabatta's met garnituur | 1,95 €st. |
| - Belegde sandwiches wit/bruin met garnituur | 2,20 €st. |
| - Belegde pistolets (Italiaanse bol "wit"/Tarwebol "bruin") met garnituur | 3,70 €st. |

→ Broodjes schotel v/h huis vanaf 4pers.:

8,50 €pers.

- 4 broodjes met kip curry en gefrituurde ui
- 4 broodjes met tonijn en zuiderse tomaat
- 4 broodjes met Beemster kaas en komkommer
- 4 broodjes met ambachtelijke hesp en ei
- 4 broodjes met ambachtelijke boerenhesp, pesto en mozzarella

→ Warp hapjesschotel v/h huis vanaf 4 pers.:

9,95 €/pers.

- 4 warps met duroc gebrad, tomaat, rucola en dressing
- 4 warps met kippenwit, looksaus, rucola en tomaat
- 4 warps met gerookte zalm, boursin en tomaat
- 4 warps met chorizo, rucola en tapenade
- 4 waps met geitenkaas, gedroogde tomaat, rucola en dressing
- 4 warps met mozzarella, gedroogde tomaat, rucola en dressing

!!! Ben u allergie 's aan bepaalde producten (gluten, lactose, soja, enz...) laat het ons tijdig weten en wij maken een aangepast gerecht !!!

!!! opgelet !!! extra kosten waarborgen/huur schotels & bakken & toestellen !!! opgelet !!!

- | | |
|------------------------------|----------------|
| - Aluminium schotels | 7,50 €st. |
| - Toestellen (huur) | 7,50 €st. |
| - Bakken | 7,50 €st. |
| - Kaasplanken/glazenschotels | 10,00 €st. |
| - Broodmandjes | 10,00 €st. |
| - Borden en bestek | vanaf 2,5 €st. |

Grandioze eindejaar actie

Vanaf dinsdag 12/12/17 tot zondag 31/12/17

10 Vlaamse boerenhammen te winnen via tombola

Trekking op zondag 01/01/18

Bestelling tijdens de eindejaarfeesten

Kerstavond en kerstdag 24/25-12-17

→ Bestellen tot donderdag 21/12/17

Oudejaarsavond en nieuwjaarsdag 31/12/17 & 01/01/2018

→ Bestellen tot donderdag 28/12/17

Bestellingen afhalen

→ Zondag 24/12/17 vanaf 12u tot 17u

→ Maandag 25/12/17 vanaf 10u tot **12u30**

→ Zondag 31/12/17 vanaf 12u tot 17u

→ Maandag 01/01/2018 vanaf 10u tot **12u30**

Openingsuren voor eindejaarsfeesten 2017-2018

→ Zaterdag 23/12/17 van 7u30 tot 18u

→ Zondag 24/12/17 van 9u tot 17u

→ Maandag 25/12/17 van 9u tot 12u30

→ **Dinsdag 26/12/17 GESLOTEN**

→ Zaterdag 30/12/17 van 7u30 tot 18 u

→ Zondag 31/12/17 van 9u tot 17u

→ Maandag 01/01/18 van 9u tot 12u30

→ **Dinsdag 02/01/18 GESLOTEN**

Slagerij Traiteur Dauwe en
Ons vlijtig team
Wensen jullie
Prettige feesten

Slagerij traiteur Dauwe

Schoolstraat 7

9270 Laarne

Tel: 09/369.27.21

Fax: 09/366.33.25

E-mail: slagerij.dauwenv@skynet.be

Website: www.slagerijtraiteurdauwe.be

Facebook: slagerij traiteur Dauwe

Alle prijzen zijn indicatief, BTW incl. en gelden alleen voor afhaling in de winkel voor kerst en nieuwjaar 2017/18